

VORSPEISEN

Champignonköpfe -vegetarisch-
*in Kräuter-Käsepanade
mit Quarkdip*

Euro 6,20

6 Paar Froschschenkel
*kross gebraten
mit reichlich Kräutern & Knoblauch*

Euro 12,90

Riesengarnelen
*gebacken im Teigmantel
an fruchtig-scharfem Chili Dip*

Euro 13,80

gebratener Ziegenkäse -vegetarisch-
*auf kleinem Salatbett
mit Preiselbeer-Pflaumenkompott*

Euro 9,80

Carpaccio von der Rinderhüfte
frisch gehobelter Parmesan & Pinienkerne

Euro 11,40

SUPPEN

Flädlesuppe
Rinderkraftbrühe mit Gemüse- & Pfannkucheneinlage

Euro 4,20

Kürbiscremesuppe -vegetarisch-
mit Kürbiskernen & eigenem Öl

Euro 4,80

SALATE

Hirtensalat -vegetarisch-

*Blattsalate mit Tomaten, Gurken,
Oliven & Ziegenkäse in Joghurtdressing*

Euro 12,60

Salat Mexico

*Blattsalate mit Mais, Tomaten,
Paprika & Geflügelbrust
in pikanter Cocktailmarinade*

Euro 12,60

Salat Argentina

*Blattsalate mit Tomaten, Zwiebeln
und rosa gebratenem Rindfleisch
an Kartoffel-Speckdressing*

Euro 14,80

Salat Neptun

*Blattsalate mit Oliven, Tomaten,
Zwiebeln & Riesengarnelen
in Balsamicovinaigrette*

Euro 15,20

HAUPTGERICHTE

Filet vom Kabeljau

*auf Kürbis-Spinat-Risotto
und Wermutsauce*

Euro 21,00

Spaghetti

*nach „italienischer Art“
mit gebratenen Riesengarnelen*

Euro 17,40

** plus frisch gehobeltem Parmesan*

Euro 1,50

Schweinefiletmedaillons

*mit Trauben, Thymian & Creme fraîche
frische Bandnudeln & Blattsalate in Balsamico*

Euro 18,50

Schweineschnitzel

*frische Champignons in Rahmsauce
buntes Gartengemüse & Kartoffelkroketten*

Euro 14,80

Geschnetzeltes von der Geflügelbrust

*in fruchtiger Mango-Currysauce
Basmatireis & gemischter Salat*

Euro 15,20

Kalbsleber

*mit Apfelingeln & Zwiebeln
Kartoffelstampf & Salatteller*

Euro 19,80

Rinderzunge

*kräftige Madeirasauce
Salzkartoffeln und hauseigener Salat*

Euro 14,60

Rumpsteak vom Angus-Rind

geröstete Zwiebeln oder Pfeffersauce

Pommes frites & Salat

Euro 23,00

Wiener Kalbsschnitzel

in Butterschmalz gebraten

Bratkartoffeln & Salatteller

Euro 18,90

Gnocchi-vegetarisch-

mit mediterranem Gemüse,

Balsamico & frisch gehobeltem Parmesan

Euro 13,50

DESSERTS

Schokoladenküchlein *mit flüssigem Kern*

Gewürzkirschen & Bourbon-Vanilleeis

Euro 6,80

zweierlei von der Zwetschge

mit Parfait & Kompott

Euro 6,50

Eierlikörbecher

Bourbon-Vanilleeis

mit Eierlikör & Sahnehaube

Euro 6,20

Fruchtbecher

heiße Beerenfrüchte

mit Bourbon-Vanilleeis

Euro 5,80

Nussbecher

3 Kugeln Walnusseis

mit Sahne & Karamellsauce

Euro 6,20

